

# Steba SV80 Szuvidáló rúd



**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** SV80

WiFi funkció  
Vízkeringtető szivattyú, 12 l/perc  
LCD kijelző, időzítővel  
Hőfokszabályzás 90°C-ig  
Hordozható szuvidáló rúd

**Ár: 79990 Ft**

(2025-04-28)

## Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.  
E-mail: [info@bonair.hu](mailto:info@bonair.hu)  
Tel.: +36 1 253-7285  
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51  
Web: [www.bonairshop.hu](http://www.bonairshop.hu)

## Kinek ajánljuk

**Igazi gourmand fogások, bárhol és bármikor**  
**STEBA SV80 szuvid rúddal készítve**

Szuvidálás ételművészet? Tulajdonképpen igen. Szuvidálás során a légmentes lezárásnak és az alacsony ám egyenletes hőmérsékletnek köszönhetően az ételek textúrája megmarad és egy kis fűszerezéssel „rásegítve” igazán különleges ízkombinációkat "ételművészeti" alkotásokat hozhatunk létre.

Ínyenc? Szereti a különleges ízvilágot? Ám egy nagy szuvidáló készülék nem fér el a konyhájában? Válassza a praktikus STEBA SV80 szuvidáló rudat, amit WIFI csatlakozási lehetőséggel is elláttak.

## Mit tud a STEBA SV80 szuvidáló rúd?

- XXI. századba mutató fejlesztés: WIFI irányítás
- Vízkeringtető szivattyú, 12 liter/perc
- Pontos hőfokszabályzás 90°C-ig
- Kis helyet foglal el, hordozható kivitelben
- Igényes LCD kijelző, mely a hőmérsékletet és az időt jelzi
- Időzíthető, legfeljebb 99 óra beállítási lehetőség
- Hatékony: 20 literes edényt kb. 45 perc alatt melegíti fel 56 °C-ra
- 0,1° C-os pontosság
- Vízálló: IPX7

**A szuvidáló rúd bármely edénnyel (max. 20 literes) használható, ami legalább 15 cm mélységű.**

Miért jó a szuvidálás? Milyen előnyei vannak? [Olvasson róla többet itt](#)

## Már ezt is lehet mobil irányítani?

Igen. Az új STEBA SV80 szuvidáló rudat kezelheti mobil telefonjáról is. A STEBA sous vide app iOS 7.0 és Android 8.0 vagy újabb verziószámú operációs rendszerrel rendelkező készülékkel használható.

## Szeretni fogja... semmi kétség

A praktikus szuvid rudat bárhová magával viheti. A kézreállós masszív kialakítású rúd kényelmesen és egyszerűen használható. Bármely max. 20 literes és minimum 15 cm mélységű edényre rácsíptetheti és már kezdheti is a szuvidálást. Érdekes jól szigetelt edényt választani, hogy a szuvidálás a lehető leghatékonyabb legyen. A jobb hőmegtartásért javasoljuk, hogy próbálja ki a Steba műanyag szigetelő golyócskákat, mely a víz felszínét lefedi és nem engedi párologni, így sokkal kevesebb a hővesztés és egyenletesebb a főzés.

Az igényes kialakítású LCD kijelzőn láthatja és állíthatja is az időt és a hőmérsékletet. Egy gomb nyomással átállíthatja a készüléket WIFI applikációra is. Kényelmesen beállíthat mindent a telefonon.

A hőmérsékletet 90°C-ig pontosan be tudja állítani. Ha szeretné, akkor még be is programozhatja a készüléket. Próbálja ki az szuvidáló rudat!

Teljesítmény: 800 W (230 V ~)  
Súly: 1,6 kg  
Méret (M/SZ/M): 39\*7,5\*11,5 cm  
Szín: Fém / szürke

**Garancia: 1 év**